



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

CREME CHIBOUST

INGREDIENTS:

0,25 L de Lait
4 jaunes
75g de sucre semoule
20g de farine
1,5 feuille de gélatine
4 blancs d'œufs + 250 g de sucre semoule

METHODE :

La crème Chiboust correspond à la crème que l'on retrouve sur les véritables Saint-Honoré, mais elle est très appréciée sur une tarte aux fruits, comme la tarte aux framboises par exemple.

Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition sur un feu doux.

Clarifiez les œufs afin de séparer les jaunes des blancs.

Ajoutez le sucre (75 g) sur les jaunes, puis blanchir à l'aide d'un fouet.. Gardez les blancs pour la fin de la recette.

Ajoutez la farine tamisée sur les jaunes et le sucre, puis remuez doucement au début et finissez en fouettant énergiquement afin d'éviter la formation de grumeaux.

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 2 à 3 minutes. Lorsque le lait est à température, versez le sur le mélange jaunes, sucre et farine, remuez, puis procédez comme pour la crème pâtissière, en transvasant l'ensemble dans la casserole, puis faites cuire le tout pendant une minute après l'apparition des premiers bouillant, sans arrêter de remuer.

Retirez la casserole du feu, mais ne la débarrassez pas, afin qu'elle reste chaude. Pendant ce temps, mélangez le sucre (250 g) et les blancs puis faites chauffer l'ensemble à 50°C environ (Voir procédé pour la Génoise). Ensuite, faites monter les blancs jusqu'à complet refroidissement.

Au final, mélangez la gélatine ramollie à la crème encore tiède, remuez énergiquement à l'aide d'un fouet, puis incorporez délicatement les blancs meringués à l'aide d'une cuillère en bois. La crème est alors encore un peu tiède et très aérée.

Dressez aussitôt à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée sur le Saint- Honoré, la Tarte aux fruits ou toute autre pâtisserie que vous aurez préparée.

Préchauffez votre four sur la position « Grill », puis passez un court instant la crème chiboust au four afin qu'elle caramélise. Surveillez bien la couleur, cela va très vite. C'est prêt !

Quel délice ! C'est un véritable festival pour vos papilles !